



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Wein- & Getränkekarte

Frisch geerntet:



Weine aus ökologischer Landwirtschaft, deren Erzeuger die Kriterien für ökologischen Landbau gemäss EU-Recht einhalten.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben.

Offene Weine

Weiss

1dl/ 3dl/ 5dl

«Mythos weiss VdP Suisse, Weingut Landolt 6.00/18.00/30.00

Kerner, Riesling-Sylvaner

Süssliche Fruchtaromen, leicht und aromatisch

Fechy «La Colombe», R. Paccot  6.50/19.50/32.50

Chasselas

Spritziger Weisswein mit frischen, floralen Aromen

Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo 7.50/22.50/37.50

Arneis

Aromen von Flieder und Pfirsich

Rosé

«Suu us em Rauch», Winzerei zur Metzg 7.50/22.50/37.50

Pinot Noir

Reiffruchtig, würzig, ausgewogen

Rot

Cala N°2, Bodegas Tinedo  7.50/22.50/37.50

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano

Aromen von Brombeeren und schwarzen Kirschen

Salento Primitivo 8.00/24.00/40.00

Primitivo, Negroamaro

Würzige Holznote, voller Körper mit langem Abgang

Tre Corti, Sélection Arbeitskette 8.00/24.00/40.00

Merlot

Reiffruchtig, würzig, ausgewogen

Schaumwein


«Secco» Swiss Sparkling, VDP 1dl 9.50

Müller-Thurgau

Elegant und trocken, erinnert an Apfel und Pfirsich

Schweiz

Weiss

Mythos weiss VdP Suisse, Weingut Landolt Kerner, Riesling-Sylvaner <i>Süssliche Fruchtaromen, leicht und aromatisch</i>	39.00
«Signum» Selection Arbeitskette, Weingut Gehring Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir <i>Mild und elegant, blumige Frucht</i>	39.00
Teufener Pinot Gris AOC, Zürich Pinot Gris <i>Feine Aromen nach Pfirsich und Apfel, körperreich</i>	53.00
No.1 Cuvée weiss, VDP Suisse, Winzerei zur Metzg Gewürztraminer, Pinot blanc, Pinot noir, Viognier, Muscat <i>Duftig-elegant, fruchtig und körperreich</i>	56.00
Féchy, La Colombe, R. Paccot, Waadt  Chasselas <i>Spritzig und frisch, florale Aromen</i>	43.00
Petite Arvine, Abbaye de Vetroz, Germanier Petite Arvine <i>Spritzig und frisch, florale Aromen</i>	56.00

Rosé

«Suu us em Rauch», Winzerei zur Metzg 52.00
Pinot Noir
Reife Früchte in der Nase, würzig, ausgewogen

Rot

Blauburgunder Sonnenberg, Landolt 52.00
Pinot Noir
Duft nach schwarzen Beeren, Im Gaumen weich und elegant


Tre Corti, Sélection Arbeitskette 54.00
Magnum 1,5l 112.00
Merlot
Dunkle Früchte und Holz, harmonisch und ausgewogen


Humagne Rouge, Collection Chandra Kurt 64.00
Humagne Rouge
Aromen von Veilchen, Waldbeeren, Gewürzen und Zimt

Pinot Noir, Jürg und Christian Marugg, Fläsch 65.00
Pinot Noir
Kirschen und Beeren in der Nase, weicher Abgang

Frankreich

Rot

Lirac Rouge AOC, Domaine de la Mordorée  59.00
Grenache, Syrah
Dunkle Früchte, feine Mokkanote, würzig-pfeffrig, nachhaltig

Occultum Lapidem, Cotes de Roussillon AC  61.00
Syrah, Carignan, Grenache
Noten von Pfeffer, Cassis und Veilchen, langer fleischiger Abgang

Österreich

Weiss

Sauvignon blanc No.3, Thomas Lehner 45.00
Sauvignon blanc
Duft nach Holunder und Stachelbeere, langanhaltend

Rot

Zweigelt Heideboden, Weingut Pittnauer  46.00
Zweigelt
Pikante Aromen von Kirschen und Zwetschge, saftig und elegant

Heideboden Rot No.3, Thomas Lehner 51.00
Blaufränkisch, Zweigelt
Veilchenduft, markant und fruchtig mit weichen Tanninen

Italien

Weiss

Tuscanio bianco, Bulichella  47.00

Vermentino

Feinfruchtige Aromen mit einem Hauch Vanille, dezente Säure

Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo 49.00

Arneis

Aromen von Flieder und Pfirsich, leichter Bittermandelton

Rot

Lagrein DOC, Kloster Muri-Gries 53.00

Lagrein

Duft nach Brombeeren, rassig, gehaltvoll

Salento, Masseria Li Veli 56.00

Primitivo, Negroamaro, Cabernet Sauvignon

Ausgewogen, süsse Beeren, erdige Töne und Kräuter am Gaumen

Soliter Barbera d'Asti DOCG, Pescaja 59.00

Barbera

Frisch und saftig, geschmeidige rote Frucht mit Biss

Majori Rosso Toscano IGT, Bulichella  59.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Dunkle Kirschen und Schokolade in der Nase, Kompakter Abgang

NeroJbleo IGT, Gulfi  64.00

Nero d'Avola

Heidelbeeren und getrocknete Blumen in der Nase, wuchtig und saftig

Principe rosso DOC, Bolgheri 75.00

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Elegant und orientalisch, süssliche Gewürze und reife Früchte

Terra di Monteverro 79.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Duft nach Cassis und Tabak, rote Früchte und feine Struktur

Spanien

Weiss

Tramoya, Don Diego 42.00

Verdejo

Spritzig frisch, erinnert an Pfirsich und Holunderblüte

Astobiza DO, Bodega Astobiza 49.00

Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratie

Spritzig-frisch, fruchtige Noten, angenehme Säure

Rot

Honoro Vera, Bodegas Ataca 46.00

Garnacha

Üppige Noten von Pflaume und Pfeffer, saftig und aromatisch

Don Baffo D.O. Ego Bodegas 49.00


Monastrell, Petit Verdot, Syrah

Rote Beeren im Gaumen, dezenter Vanilleton mit langem Abgang

Cala N° 2, Bodegas Tinedo  49.00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano

Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen

100x100, Bodegas Asensio Carcelén  53.00

Monastrell

Intensive Frucht und dezente Kräuteraromen, kraftvoll und reif

Rioja DOCa Crianza, Paco Garcia 58.00

Garnacha, Tempranillo

Reife Früchte und eine Spur Trüffel, mineralische Note, samtig

Parada de Atauta DO, Dominio de Atauta 76.00

Tempranillo

Ruhig, dunkel und warmwürzig, Duft nach Leder

Valduero Reserva, Bodegas Valduero 95.00

Tempranillo

Intensives Aroma nach dunklen Kirschen und Zwetschgen

Schaumwein

«Secco» Swiss Sparkling, VDP 1dl 9.50
Müller-Thurgau 70cl 56.00
Elegant und trocken, erinnert an Apfel und Pfirsich

Prosecco Millesimato «Impero» 52.00
Glera
Frisch-fruchtig, süssliche Noten

Süsswein


Sämling 88 Beerenauslese, Tschida 1dl 11.00
Sämling 37,5cl 39.00
Noten von Pfirsich und Litschi, frischer, mineralischer Touch

Fortikus Likörwein, Weingut Landolt 4cl 5.00
Pinot noir
Aromen von Vanille, Zwetschge und dunkle Schokolade

Taylors Tawny Port 20 Years, 20% Vol 4cl 10.00
Touriga Nacional
Nuss-und Mandelaromen, Karamell und Trockenfrüchte

Getränke

Im Offenausschank

Appenzeller Laut/Still/Citro	3.80/5.80
Süssmost vom Steinerhof, Samstagern 	3.80/5.80
Süssmost-Schorle	3.80/5.80
Stürmi Eistee	4.70/6.50

In der Flasche

Appenzeller laut/ still	1l 9.00
Coca Cola/Zero	33cl 4.50
Rivella Rot	33cl 4.50
Rivella blau	33cl 4.50
Sinalco	30cl 4.50
San Bitter	10cl 4.50
Tonic Water	20cl 4.50
Bitter Lemon	20cl 4.50
Michel Orangensaft Premium	20cl 5.50
Michel Tomatensaft	20cl 5.50
Möhl Saft vom Fass mit/ohne Alkohol	50cl 6.50



Bier

Stürmi Bräu von Ahoi Bier Schlieren	33cl 7.50
Haldengut Lager/ Panaché	Herrgöttli 3.80
	3dl 4.50
	5dl 7.00
Darkwolf «Infinite Dreams» Belgian Blonde	3dl 5.20
	5dl 8.50
Ittinger Amber	33cl 4.50
Euel Bräu alkoholfrei	33cl 4.50
Feldschlösschen Weizen	33cl 4.50

Aperitif

Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50
Kir			9.50
Aperol Spritz			9.50
Appenzeller Alpenbitter	29% Vol	4cl	8.00
Jsotta Vermouth Svizzero bianco	17% Vol	4cl	8.00
Jsotta Vermouth Svizzero rosso	17% Vol	4cl	8.00
Campari	15% Vol	4cl	8.00
Cynar	16,5% Vol	4cl	8.00
Pastis 51	45% Vol	4cl	9.50
Xellent Swiss Vodka	40% Vol	4cl	10.00
Genuine Swiss Ori Gin	40% Vol	4cl	10.00

Digestif

Grappa di Amarone	43% Vol	2cl	8.00
Grappa „Passione“	41% Vol	2cl	10.00
Säntismalt, Locher	43% Vol	2cl	9.00
Quittenbrand, Humbel	43% Vol	2cl	8.00
Schattenmorelle, Humbel	43% Vol	2cl	8.00
Gravensteiner, Humbel	43% Vol	2cl	8.00
Vieille Williams, Humbel	40% Vol	2cl	8.00
Vieille Prune, Humbel	40% Vol	2cl	8.00
Rüeblibrand, Humbel 	40% Vol	2cl	10.00
Heublumenbrand, Blumenthal 	45% Vol	2cl	10.00
Heuschnaps Likör, Hotel Wetterhorn	25% Vol	2cl	10.00
Wilder Champagner, Streuli	42% Vol	2cl	10.00

Kaffee

Unseren Kaffee beziehen wir von der Firma Café Noir aus Zürich.



Kaffee Crème	4.20
Espresso	4.20
Milchkaffee	4.50
Ovomaltine/Schokolade	4.40
Cappuccino	5.20
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	5.80
Corretto Grappa	6.80
Kafi Lutz	6.80

Weitere Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne auf Wunsch und nach Verfügbarkeit zu.

Unsere Teesorten beziehen wir von Sirocco aus Schmerikon SG



Tasse Tee

4.20

Japanischer Grüntee

erfrischend und intensiv

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

Weisser Tee mit Jasminduft

leicht und blumig

Wegen seiner erhabenen Qualität war der weisse Tee in China Kaiser und Hochadel vorbehalten. Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasminduft.

Verveinetee

zitronig und erfrischend

Biologisch angebaute, reine Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze, wirkt stärkend und erfrischend.

Rooibos mit Mandarine

mild und fruchtig

Biologisch angebaute Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas. Bekömmlich und fruchtig sowie koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

Kamillentee mit Orange

mild und beruhigend

Milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit feinen Orangenstücken, wirkt beruhigend und entspannend.

Marrokanischer Minztee

erfrischend und belebend

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem Duft echter marrokanischer Nanaminze.

Piz Palü

wohltuend und harmonisch

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio- Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend, und mit betörendem Duft.

Früchtetee

spritzig und fruchtig

Eine erlesene Mischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau.

Golden Assam

kräftig und malzig

Ein «2nd flush» Tee in Spitzenqualität, die Golden Tips - feinste Blattspitzen - geben ihm eine angenehme Note.

Earl Grey

spritzig und blumig

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

Black Chai

würzig und kräftig

Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen – eine pikante Liaison, die unvergesslich bleibt. Besonders verführerisch ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.

Liebe Gäste

Gerne realisieren wir für Sie individuelle Apéros, Feste oder Geschäftsanlässe. Fragen Sie unverbindlich nach unseren Unterlagen oder einer persönlichen Beratung durch unser Fachteam.

Auf unserer Homepage finden Sie unser gesamtes Kartensortiment sowie ausgewählte Menüvorschläge mit passenden Weinen.

Trägerschaft der Gastronomiebetriebe ist die Stiftung Arbeitskette mit Sitz in Zürich-Altstetten. Seit 1977 setzen wir uns für die berufliche Integration von physisch und psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Mehr erfahren Sie unter: www.arbeitskette.ch

Ihr Stürmeierhuus-Team

